



## RESUMO

EIXO TEMÁTICO: 4 - PATRIMÔNIO ALIMENTAR - COMENSALIDADE, ARTE E AFETO

### O SABOR DA MEMÓRIA

Sem rótulo, sem medida, só lembrança, afeto e sagu  
Uma receita de memória para quem sempre cuidou da mesa

ALBERTON, Tatiane<sup>1</sup>; BRAGA, Augusto<sup>2</sup>; FONSECA, Fabiane<sup>3</sup>; ROSA, Liana<sup>4</sup>; SANTOS, Livia<sup>5</sup>

1UFRGS, [tatiane.alberton@gmail.com](mailto:tatiane.alberton@gmail.com)

2 UFRGS, [augustobraga60@gmail.com](mailto:augustobraga60@gmail.com)

3 UFRGS, [bitamaggioni@gmail.com](mailto:bitamaggioni@gmail.com)

4 UFRGS, [liana.roosa@outlook.com](mailto:liana.roosa@outlook.com)

5 UFRGS, [liviabida23@gmail.com](mailto:liviabida23@gmail.com)

**Resumo:** Este trabalho é um relato de experiência que surge a partir da aula prática da disciplina de Socioantropologia da Alimentação, ministrada no curso da especialização em Gastronomia Cultural, oferecido pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) em parceria com a Universidade Federal de Ciências de Saúde de Porto Alegre (UFCSPA) e a Universidade Aberta do Brasil (UAB/CAPES). A prática foi realizada em grupo, como o título “O Sabor da Memória - sem rótulo, sem medida, só lembrança, afeto e sagu. Uma receita de memória para quem sempre cuidou da mesa”. O trabalho explora a comida como um elemento essencial para além da nutrição, destacando seu papel simbólico nas relações sociais e afetivas. Inspirado nas ideias do antropólogo KlaasWoortmann (1985), este exercício de reflexão propõe que os alimentos são não apenas ingeridos, mas também pensados, carregando significados culturais, afetivos e identitários. A comida é entendida como linguagem, ela cria laços familiares, reforça pertencimentos, marca territórios, diferencia-se socialmente e pode até mesmo participar de processos de cura e acolhimento. A proposta do trabalho era convidar a turma a fazer uma reflexão sobre as memórias afetivas relacionadas à alimentação. A dinâmica proposta pelo grupo consistia em estimular os colegas a recordarem uma pessoa querida que cozinhava para eles e imaginarem como retribuir esse gesto de carinho por meio de um prato especial. As questões geradoras foram “Quem você presentearia com um prato afetivo? Qual prato faria?”. Cada colega foi estimulado a compartilhar suas respostas com o grande grupo e elas mostraram-se diversificadas e geraram emoção, pois muitos se lembraram de receitas especiais feitas por pessoas queridas. Ao final, como um exemplo prático, foi oferecido pelo nosso grupo para a turma toda, o tradicional sagu. Foi apresentada a receita e um pouco da história desta que é uma sobremesa afetiva muito comum no sul do Brasil. Mostramos o modo de preparo das bolinhas de tapioca em vinho ou suco de uva, adoçado com açúcar e aromatizado com cravo e canela, podendo ser servido de diferentes maneiras: quente, puro, com creme, ou frio. A nossa escolha do sagu reforça a ideia de um alimento que carrega memórias,



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

tradições familiares e o aconchego da cozinha caseira. Nesse sentido, o alimento torna-se um canal de afeto e gratidão.